



Черноморка
ВЫЛОВ РЫБЫ

**ЗЛОВІТЬ ТОННУ РИБИ
РАЗОМ З НАМИ**



МИ ВЛАСНОРУЧ ЛОВИМО РИБУ Й ОДРАЗУ ГОТУЄМО ЇЇ ДЛЯ ВАС

Багатьом Черноморка відома як мережа рибних ресторанів. Але далеко не всі знають, що рибу в морі ми ловимо самі!

Щодня до власного причалу в Одеській області рибалки Черноморки привозять у човнах свіжий вилов: барабулька, ставрида, камбала, атерина, кефаль, скат — ніколи заздалегідь не знаєш, що потрапить у тенета.

Одразу ж після повернення рибалок ми варимо духмяну юшку. На причалі також можна купити свіжої риби та під керівництвом наших кухарів власноруч приготувати її. Або ж довіртеся їм та просто насолоджуйтесь краєвидами з келихом ігристого, поки їжа готується.

**А ДЛЯ СПРАВЖНІХ МАНДРІВНИКІВ МИ ПІДГОТУВАЛИ
ЦІКАВІ ЕКСКУРСІЇ ТА МАЙСТЕР-КЛАСИ.**



НЕЙМОВІРНИЙ СВІТАНОК У МОРІ З ТОННОЮ РИБИ

За попередньою домовленістю зустрічаємося на рибному причалі о 5:00.

Легкий рибальський сніданок (кава/чай, бринза з молока наших кіз).

О 5:30 вбираємося в жилети та виходимо в море з рибалками на п'ятимісних катамаранах.

«Паркуємося» максимально близько до місця вилову і під крики чайок спостерігаємо, як тонни морської риби прямують до наших тенетів.

Повертаємося на берег і поспішаємо ділити здобич. Передбачити, яким саме вийде вилов, неможливо. Від медузи, хамси, морських коників і креветок до рідкісного чорноморського лосося та півня.

Вибираємо з фахівцем те, що сподобалося. Дізнаємося багато цікавинок про чорноморську рибу, тонкощі її вилову. За бажанням вчимося правильно та швидко її чистити. Опановуємо рибальські рецепти — та смажимо рибу на березі моря. Нарешті, повноцінно снідаємо.

ІЗ РОЗРАХУНКУ НА 1 ЛЮДИНУ ЕКСКУРСІЯ ВКЛЮЧАЄ:

- ранкова кава з молоком або чай
- бринза з лавандовим медом або запіканка
- свіжовиловлена смажена риба
- свіжий салат із перцем чилі та олією
- смажений хліб
- келих просеко
- сезонні фрукти та ягоди
- пляшка води

**ВАРТІСТЬ – 1250 ГРН ІЗ ЛЮДИНИ
ДЛЯ ДІТЕЙ ДО 15 РОКІВ ЗНИЖКА 20%**



ДЕГУСТАЦІЯ МОЛЮСКІВ ЧОРНОГО МОРЯ

За попередньою домовленістю зустрічаємося в будь-який зручний для вас час на рибному причалі.

Спочатку трохи теорії: що таке мідії, устриці, рапани. Як їх правильно обирати на ринку або збирати в морі.

ПРАКТИЧНИЙ МАЙСТЕР-КЛАС.

Вчимося розкривати устриці. Просто на березі моря разом із кухарем смажимо молюсків.

Нарешті, їмо все, що так старанно готували.

ІЗ РОЗРАХУНКУ НА 1 ЛЮДИНУ:

- мідії в домашній сметані 500 г
- рапани з томатами та грибами в домашній сметані 500 г
- асорті устриць:
 - Фін де Клер #3 - 1 шт
 - Фін де Клер #1 - 1 шт
 - Голландський принц #0 - 1 шт
- свіжий салат із перцем чилі та олією
- смажений хліб
- келих просеко
- сезонні фрукти та ягоди
- пляшка води

**ВАРТІСТЬ – 1250 ГРН ІЗ ЛЮДИНИ
ДЛЯ ДІТЕЙ ДО 15 РОКІВ ЗНИЖКА 20%**



СКАТ-ХВОСТОКОЛ

Тепле море — сезон ската. Рибалки запевняють: скат — найзагадковіша риба. Якщо правильно його приготувати — смак буде незабутнім.

Зустрічаємося за попередньою домовленістю в будь-який зручний для вас час на нашому рибному причалі.

Спочатку теорія: наші рибалки знають безліч секретних фактів про ската.

ДАЛІ — ПРАКТИЧНИЙ МАЙСТЕР-КЛАС.

Обробка ската — справжнє мистецтво: спробуйте оминути печінку, не пошкодивши її.

Готуємо рибальський паштет із печінки ската та смажимо обраний вами стейк на грилі.

ІЗ РОЗРАХУНКУ НА 1 ЛЮДИНУ:

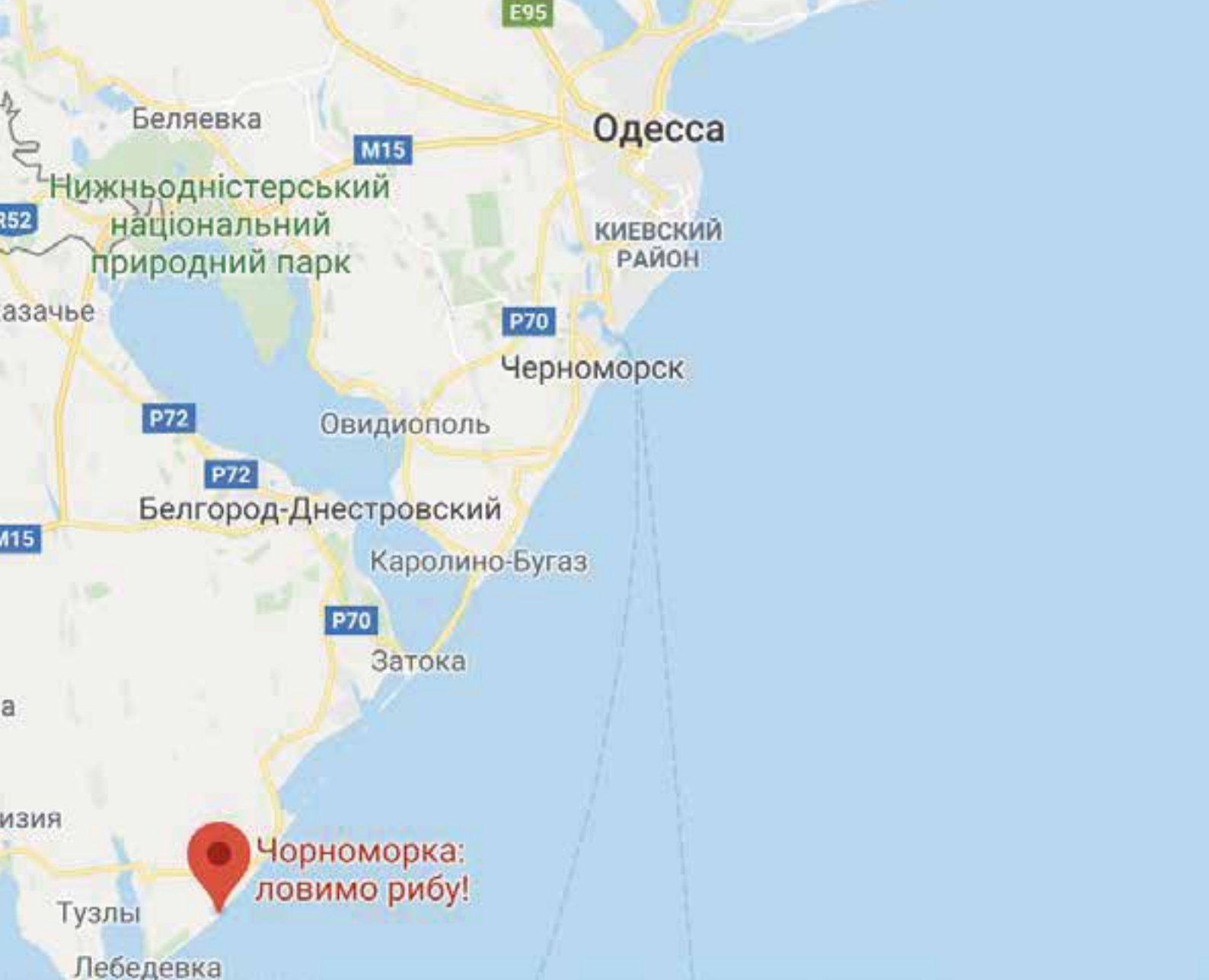
- смажений стейк ската
- смажена печінка ската
- свіжий салат із перцем чилі та олією
- смажений хліб
- келих просеко
- сезонні фрукти та ягоди
- пляшка води

**ВАРТІСТЬ — 650 ГРН ІЗ ЛЮДИНИ
ДЛЯ ДІТЕЙ ДО 15 РОКІВ ЗНИЖКА 20%**









**ВУЛ. ЧОРНОМОРСЬКА 115
С. МИКОЛАЇВКА,
БІЛГОРОД-ДНІСТРОВСЬКИЙ Р-Н,
ОДЕСЬКА ОБЛ.**

098 654 05 05

CHERNOMORKA.PRYCHAL@GMAIL.COM

**З ПИТАНЬ ЖИТЛА ЗВЕРТАЙТЕСЯ:
+380 (96) 429 26 55
НАТАЛІЯ**

ПРОКЛАСТИ МАРШРУТ:

